

## Compte rendu

---

### Ouvrage recensé :

Fournier, Martin, *Jardins et potagers en Nouvelle-France. Joie de vivre et patrimoine culinaire* (Québec, Septentrion, 2004), 243 p.

par Paul-Louis Martin

*Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 59, n° 3, 2006, p. 385-386.

Pour citer ce compte rendu, utiliser l'adresse suivante :

URI: <http://id.erudit.org/iderudit/013098ar>

DOI: 10.7202/013098ar

Note : les règles d'écriture des références bibliographiques peuvent varier selon les différents domaines du savoir.

---

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter à l'URI <https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>

---

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche. Érudit offre des services d'édition numérique de documents scientifiques depuis 1998.

Pour communiquer avec les responsables d'Érudit : [info@erudit.org](mailto:info@erudit.org)

correspondance coloniale relatifs à Vaugine et une partie du *Journal* de Diron d'Artaguiette (1722-1723), qui contient lui aussi une relation d'un voyage aux Illinois.

GILLES HAVARD

FOURNIER, Martin, *Jardins et potagers en Nouvelle-France. Joie de vivre et patrimoine culinaire* (Québec, Septentrion, 2004), 243 p.

L'auteur du volume, qui comprend une introduction générale, suivie de neuf chapitres, annonce qu'il compte mettre l'accent sur : « les satisfactions sensuelles et interpersonnelles que procurait l'alimentation abondante et savoureuse qui était caractéristique de la Nouvelle-France » (p. 21).

Sa démonstration du « plaisir de déguster » emprunte un chemin plutôt cahoteux : si l'on excepte les deux derniers chapitres consacrés, l'un, à une cinquantaine de recettes anciennes, pour la plupart extraites des livres et traités français, l'autre à une visite guidée des trois ou quatre jardins potagers reconstitués fidèlement, dit-on, selon l'époque, les autres chapitres se présentent dans un ordre hautement discutable qui égare le lecteur le mieux disposé. Le premier chapitre présente ainsi le jardin potager comme un luxe (!) et une nécessité, avec « un petit tour à Versailles » en prime... Il faut ensuite attendre au chapitre sept avant d'aborder les bases de l'alimentation en Nouvelle-France. Le chapitre trois présente un panorama des jardins des communautés religieuses, des nobles et de l'élite paysanne des campagnes, puis d'une « famille de censitaires sans histoire » ; ce tableau général, très largement inspiré du récit de Pehr Kalm, revient à nouveau au chapitre quatre sous le titre : « Voyager et manger dans le temps avec Pehr Kalm », dans lequel l'auteur emprunte les réflexions et présente le récit inventé d'un jardinier canadien, assistant imaginaire du savant d'origine finlandaise. Bonjour la rigueur et vive la romance.

En somme, tout le volume est une compilation de témoignages d'époque et d'observations souvent répétitives et jetées plus ou moins sans apprêt ni nuances dans une grande marmite, à la manière d'un pot-au-feu traditionnel. Si le lecteur non initié peut y trouver un certain intérêt, le chercheur plus exigeant est bien forcé de déplorer qu'on tourne en rond depuis plusieurs années et que seul un renouvellement des approches permettra de s'extraire de cette sauce épaisse de connaissances générales et de clichés éculés. En fait, le thème ne pourra vraiment être

rajeuni qu'à l'aide de plusieurs autres études particulières, comme celles de François Rousseau sur les Augustines (1983), à l'aide aussi de monographies locales en culture matérielle et de chantiers archéologiques bien conduits, comme ceux de Marcel Moussette sur l'île aux Oies, soit sur des sites vraiment représentatifs des différents genres de vie et de la grande diversité sociale des habitants de cette Nouvelle-France.

PAUL-LOUIS MARTIN

Département des sciences humaines  
Université du Québec à Trois-Rivières

GAUDREAU, Guy, dir., *Le drapeau franco-ontarien* (Sudbury, Prise de parole et ACFO du Grand Sudbury Inc., 2005), 136 p.

Cet ouvrage traite de la création du drapeau franco-ontarien, hissé pour la première fois le 25 septembre 1975 à l'Université Laurentienne. La lecture de cet ouvrage étonne, car on y apprend que ce drapeau a été accueilli dans l'indifférence à l'extérieur de Sudbury. Ainsi, le quotidien francophone d'Ottawa, *Le Droit*, n'en fait aucune mention. Lors de la lutte scolaire à Penetanguishene dans les années 1970, les militants de l'école française ne l'utilisent pas. C'est dans les années 1990, comme le démontre la bataille pour sauver l'hôpital Montfort, que la communauté franco-ontarienne se l'approprie. Selon Gaétan Gervais, l'un des deux créateurs du drapeau, ce long processus d'appropriation s'explique par le fait que le drapeau n'a pas été imposé par l'État ontarien. Par conséquent, «l'adoption de [ce] drapeau ne pouvait découler, en fin de compte, que de la libre adhésion apportée par les personnes et les groupes qui composent l'Ontario français» (p. 116).

L'ouvrage a été conçu pour souligner le trentième anniversaire de la création du drapeau. Les textes traitent de son histoire et permettent, notamment, de découvrir les motivations de ses créateurs, Gaétan Gervais, professeur d'histoire à l'Université Laurentienne, et Michel Dupuis qui, en 1975, était étudiant à cette institution. Ces derniers ont longtemps préféré taire leur identité pour ne pas nuire au processus d'appropriation de ce symbole par la communauté. Il faudrait souhaiter que d'autres études soient publiées sur ce sujet pour analyser les stratégies de promotion du drapeau et surtout comment il est devenu un symbole franco-ontarien.

MARCEL MARTEL

Département d'histoire  
Université York